



**SOLIGO**

SPUMANTI DAL 1957

*Emociones en botella desde 1957*

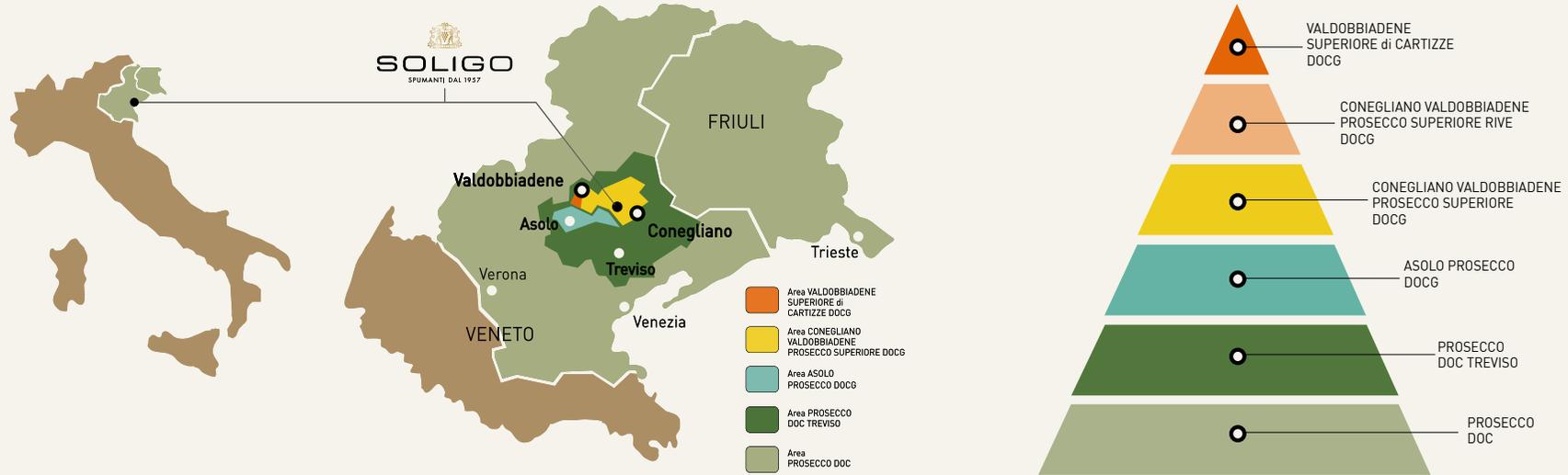
# REPRESENTAMOS UN TERRITORIO

*donde el vino es excelencia, identidad y vocación.*



## NUESTROS VINOS, REFLEJO DE NUESTRAS TIERRAS.

*Captamos las notas del territorio para realzar su valor*



El vínculo con nuestro territorio está encerrado en la posición en la que se encuentra, desde siempre, la Bodega: el anfiteatro montañoso entre Conegliano y Valdobbiadene atravesado por la "Strada del Prosecco y de los Vinos dei Colli Conegliano Valdobbiadene", en el centro de los dos territorios de los que deriva el nombre de la denominación de origen controlada y garantizada del Conegliano Valdobbiadene Prosecco, que une nuestros productos estrella.

La bodega se encuentra a solo 50 km de Venecia y no muy lejos de los Dolomitas, en la base de hermosas y empinadas colinas declaradas Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 2019. Nuestras uvas crecen en viñedos ubicados en diferentes territorios de la provincia de Treviso, lo que nos permite una producción variada pero siempre representativa de nuestra zona.

## NUESTRO PROSECCO

*Pura representación de la uva Glera*

Nuestro Prosecco se produce con uvas Glera cultivadas exclusivamente en la provincia de Treviso para hacer que nuestro vino sea muy representativo del territorio, con un estilo claro, sencillo y auténtico.

## NUESTRA HISTORIA: SOCIOS, TERRITORIO, PASIÓN.

*Atención y dedicación desde hace más de 60 años*

Nuestra historia comienza en 1957 gracias a la gran visión de 31 viticultores unidos por la pasión por el Prosecco que decidieron unirse y fundar la Bodega para producir vinos exclusivos procedentes de los mejores viñedos de la zona.

Nuestros socios han sido, son y serán siempre los protagonistas de una historia en la que destacan hombres e ideales, fatigas cotidianas y logros que recompensan los esfuerzos, en una historia colectiva orgullosa de sus raíces y proyectada hacia el futuro.

Hoy en día, nuestros 600 socios se dedican al cultivo de 1200 hectáreas de vid en las que aproximadamente el 85% de la uva producida es de la variedad Glera (Prosecco), el resto consiste en Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Pinot Nero, Cabernet Franc y Sauvignon. En 2019 se plantaron vides de Johanniter y Sauvignier Gris en algunos viñedos seleccionados, variedades resistentes que demuestran nuestra creciente propensión a la viticultura sostenible.



La llegada de las uvas a la bodega en los años 70 en la Cantina di Pieve di Soligo



La llegada de las uvas a la bodega en los años 70 en la Cantina di Pieve di Soligo



Centro de recogida de uvas y vinificación en Arcade (TV)



Centro de recogida de uvas, vinificación, vino espumoso y embotellado en Pieve di Soligo

## DEL RACIMO AL CÁLIZ.

*El control de toda la cadena de producción: nuestro ingrediente principal*

La búsqueda de la calidad de nuestros vinos comienza en el viñedo, donde el cumplimiento de un protocolo agronómico anual preciso garantiza el desarrollo óptimo de los racimos y sus aromas y sabores.

La vendimia de las uvas marca el final del trabajo en el viñedo y el comienzo del trabajo en la bodega, donde estamos equipados con modernas instalaciones de procesamiento para poder respetar la integridad aromática de los racimos obtenida gracias al procesamiento en el viñedo. El laboratorio enológico interno permite una supervisión meticulosa y constante de cada fase de la vinificación y permite resaltar las peculiaridades organolépticas de las diversas uvas procedentes de diferentes áreas.

La línea de embotellado, también interna, nos permite ofrecer al cliente final un vino siempre fresco en el que la inmediatez gustativa, la elegancia olfativa y la coherencia territorial estén siempre presentes en cada copa.



La vendimia manual en viñedo.



Nuestra línea de embotellado en Pieve di Soligo.



Nuestro laboratorio enológico en Pieve di Soligo.

## SOSTENIBILIDAD

*Protegemos el medio ambiente*

Trabajamos con la máxima atención para optimizar el desperdicio de agua, buscar fuentes de energía alternativas e innovadoras, reciclar y eliminar adecuadamente todos los residuos con vistas a la sostenibilidad.



### *Control del agua*

Hemos optimizado los procesos de producción para reducir el desperdicio de agua necesario para el procesamiento de nuestros productos.



### *Tecnologías ecológicas*

Los sistemas de energía alternativa y las tecnologías innovadoras garantizan un funcionamiento constante y correcto de los sistemas utilizados.



### *Medio ambiente y reciclaje*

Seguimos estrictamente las instrucciones para la recogida selectiva y la eliminación correcta de todos los residuos generados.

## SOLICUM

*La línea Solicum se distingue gracias a la selección de nuestras cuvées más prestigiosas. La elegancia y el refinamiento se expresan tanto en los aromas como en la imagen única y refinada.*



**CARTIZZE**  
Brut  
*Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG*

Cód. SPBZ1  
Variedad Glera  
Alcohol 11,5% vol.  
Azúcares 2 g/l

En la cima cualitativa de la Denominación Garantizada se encuentra el vino espumoso de la histórica zona del "Superiore di Cartizze". Elegante y suntuoso, espumante nace del equilibrio perfecto entre el suelo y el microclima.



**RIVE DI SOLIGO**  
Extra Brut  
Millesimato  
*Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG*

Cód. SPRB1  
Variedad Glera  
Alcohol 11% vol.  
Azúcares 3 g/l

Este preciado espumante cuenta la gran pasión por nuestra tierra y las fatigas cotidianas del trabajo en la viña. Un Rive DOCG de sabor decididamente franco y sincero, de gran bebibilidad y agradable.



**RIVE DI SOLIGO**  
Dry  
Millesimato  
*Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG*

Cód. SPD M1  
Variedad Glera  
Alcohol 11% vol.  
Azúcares 25 g/l

Las uvas provienen de viñedos en Rive di Soligo, colinas empinadas con un rendimiento reducido por hectárea. Desde el primer enfoque olfativo, uno queda encantado con su extraordinario e intrigante bouquet.



**METODO CLASSICO**  
Millesimato Brut  
*Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG*

Cód. SPC A1  
Variedad Glera  
Alcohol 11,5% vol.  
Azúcares 1 g/l

Nuestra búsqueda de la excelencia se evidencia en este Método Clásico. Los perfumes influenciados por la maduración en botella de al menos 18 meses son elegantes y envolventes, recordando la corteza del pan, las hierbas aromáticas y las flores amarillas.



**CUVÉE**  
Brut  
Millesimato  
*Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG*

Cód. SPC B1  
Variedad Glera  
Alcohol 11,5% vol.  
Azúcares 7 g/l

Este espumante nace de la unión de las mejores uvas de cada vendimia cosechadas a mano para resaltar la singularidad de los aromas de la uva Glera. Refinado, fresco y elegante, es el resultado de una lenta toma de espuma de 60 días.



**CUVÉE**  
Extra Dry  
Millesimato  
*Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG*

Cód. SPC U1  
Variedad Glera  
Alcohol 11,5% vol.  
Azúcares 16 g/l

El cuvée de las mejores uvas Glera provenientes de nuestros viñedos hace que este Extra Dry sea elegante y con carácter. Ataque gustativo con una inesperada suavidad, dosificada y delicada, a la que la frescura hace de contrapunto.



**BIOLOGICO ORGANIC**  
Brut  
*Prosecco DOC Treviso*

Cód. SPS B1  
Variedad Glera  
Alcohol 11,5% vol.  
Azúcares 10 g/l

La delicadeza con la que se tratan nuestras uvas ecológicas se encuentra en el vino durante la cata. Las burbujas animan el cáliz y realzan sus notas afrutadas y florales. El acabado mineral deja ligeras estelas frescas de menta y fruta.

## COL DE MEZ

*Innovadora y original, la línea Col de Mez tiene un estilo inconfundiblemente actual y auténtico. La pasión y la experiencia de nuestros enólogos exaltan en esta línea burbujas extraordinarias que nacen de uvas de primera calidad procedentes de determinadas colinas.*



**RIVE DI SOLIGO**  
Brut  
Millesimato  
Valdobbiadene  
Prosecco Superiore D.O.C.G.

Cód. SRBCM1  
Variedad Glera  
Alcohol 11% vol.  
Azúcares 8 g/l

Este preciado espumante cuenta la gran pasión por nuestra tierra y las fatigas cotidianas del trabajo en la viña. Un Rive D.O.C.G. de sabor decididamente franco y sincero, de gran bebibilidad y agradable.



**RIVE DI SOLIGO**  
Dry  
Millesimato  
Valdobbiadene  
Prosecco Superiore D.O.C.G.

Cód. SRDCM1  
Variedad Glera  
Alcohol 11% vol.  
Azúcares 25 g/l

Las uvas provienen de viñedos en Rive di Soligo, colinas empinadas con un rendimiento reducido por hectárea. Desde el primer enfoque olfativo, uno queda encantado con su extraordinario e intrigante bouquet.



**COL DE MEZ**  
Brut  
Valdobbiadene Prosecco  
Superiore D.O.C.G.

Cód. SBCM1  
Variedad Glera  
Alcohol 11% vol.  
Azúcares 8 g/l

De las uvas provenientes de la histórica colina denominada Col de Mez nace este espumante fragante de perlado fino y persistente, fruto de una toma de espuma de 50 días. Agradable final de tonos minerales y cítricos.



**COL DE MEZ**  
Extra Dry  
Valdobbiadene Prosecco  
Superiore D.O.C.G.

Cód. SECM1  
Variedad Glera  
Alcohol 11% vol.  
Azúcares 16 g/l

Un Valdobbiadene D.O.C.G. adecuado para cualquier ocasión que conquista tanto por el sabor como por el embalaje. Este espumante es el resultado de un estrujado suave y un agarre lento de espuma que le da al vino delicados aromas florales y afrutados. La fresca cítrica se equilibra con el sabor y la suavidad.



**COL DE MEZ**  
Extra Brut  
Asolo Prosecco  
Superiore D.O.C.G.

Cód. SPAB1  
Variedad Glera  
Alcohol 11,5% vol.  
Azúcares 4 g/l

El bajo residuo de azúcar lo convierte en espumante fresco, directo y sincero con aromas florales y cítricos acompañados de notas de hierbas aromáticas. De gran clase el cierre largo y persistente.



**COL DE MEZ**  
Espumoso  
Valdobbiadene Prosecco  
D.O.C.G.

Cód. FPCM1  
Variedad Glera  
Alcohol 11% vol.  
Azúcares 10 g/l

Las uvas se cosechan en maduración media para preservar su componente ácido, esencial para obtener un vino espumoso de excelente bebida y fresca. La ligadura de cordel del tapón se realiza a mano, respetando las antiguas tradiciones.



**COL DE MEZ**  
Sparkling Wine  
Rosé Extra Dry

Cód. SRM1  
Variedad Raboso, Pinot Nero  
Alcohol 12% vol.  
Azúcares 13 g/l

Espumante nacido de dos variedades de uva negra: Raboso y Pinot Nero. El brillante rosa tenue se ilumina en el cáliz con el perlado persistente y exalta los aromas de flores y pequeños frutos rojos.

## PROSECCO DOC

*Pasión y tradición son la clave de estos vinos que se caracterizan por su frescura y delicados aromas. Una línea que nace de uvas seleccionadas de la provincia de Treviso, el corazón del Prosecco DOC.*



PROSECCO  
DOC TREVISO  
Brut

Cód. SDBR1  
Variedad Glera  
Alcohol 11% vol.  
Azúcares 10 g/l

Prosecco de gran clase con aromas a fruta fresca, pan de galletas y flores que van desde la acacia hasta el lirio de los valles y el lirio de los valles. Leves notas de hierbas aromáticas. En el paladar es delicado, armonioso y agradablemente persistente



PROSECCO  
DOC TREVISO  
Extra Dry

Cód. SDED1  
Variedad Glera  
Alcohol 11% vol  
Azúcares 16 g/l

Espumante obtenido de nuestros viñedos en la provincia de Treviso y espumoso con el Método Charmat. Fresco, suave y equilibrado, este Extra Dry ha conquistado los paladares de muchos jurados internacionales que le han otorgado numerosos premios. La persistencia es impulsada por el sabor que caracteriza el cierre.



PROSECCO DOC TREVISO  
Millesimato  
Extra Dry

Cód. SDEM1  
Variedad Glera  
Alcohol 11% vol.  
Azúcares 16 g/l

La selección de los racimos hace que este Millesimato sea increíblemente elegante y representativo de cada añada en nuestro territorio. Su sabor es pleno y agradablemente sabroso, caracterizado por un final largo y agradable.



PROSECCO DOC  
NINE  
Dry

Cod. SONI1  
Rebsorte Glera  
Alkoholgehalt 9% vol.  
Restzucker 32g/l

Fresco y elegante con sensaciones dulces y aterciopeladas en el paladar. Final sávido y persistente. Ideal en todo momento, perfecto para postres



PROSECCO  
DOC TREVISO  
Millesimato Rosé Brut

Cód. SRDB1  
Variedad  
90% Glera, 10% Pinot Noir  
Alcohol 11% vol  
Azúcares 11 g/l

Vino con una personalidad inconfundible. A la frescura y elegancia de la Glera se une un 10% de Pinot Noir que enriquece su componente aromático y da al vino un brillante color rosa suave.



PROSECCO  
DOC TREVISO  
STELVIN -LIGA  
Espumoso

Cód. FPSC1-FPCL1  
Variedad Glera  
Alcohol 11% vol  
Azúcares 10 g/l

De nuestros viñedos en la provincia de Treviso, un Prosecco DOC espumoso rico en aromas y aromas. El sorbo está lleno y la ligera efervescencia realza una delicada sensación de caramelo de almendras.

## ALLUNGO

*Ensamblajes de diferentes uvas que dan vida a burbujas capaces de conquistar por su versatilidad aptas para acompañar cualquier momento del día.*



**ALLUNGO**  
Millesimato Brut  
Sparkling wine

Cód. SBBR1  
Variedades blancas  
del territorio  
Alcohol 11,5% vol  
Azúcares 8 g/l

Vino de gran bebibilidad, excelente compañero en los momentos de alegre convivencia gracias a su frescura gustativa: aromas de fruta de pulpa blanca acompañados de un acabado mineral.



**ALLUNGO**  
Millesimato Extra Dry  
Sparkling wine

Cód. SIPC1  
Variedades blancas  
del territorio  
Alcohol 11,5% vol.  
Azúcares 14 g/l

Un espumante extra seco adecuado para cualquier ocasión elaborado con variedades de uva blanca procedentes de nuestros viñedos. En la bodega, los racimos se prensan suavemente y luego se inicia una fermentación lenta en tanques de acero utilizando levaduras seleccionadas.



**ALLUNGO**  
Espumoso

Cód. FBIA1  
Variedades blancas  
del territorio  
Alcohol 11% vol

Un sabor pleno con ligera efervescencia carbónica que exalta una delicada sensación de mineralidad. Un final sabroso reforzado por toques de acacia y albaricoque.

## VINOS RESISTENTES - PIWI

*La atención al respeto por la naturaleza y el hombre son los pilares sobre los que se asienta la línea de nuestros vinos elaborados con uvas resistentes. Nacidos del cruce de uvas naturalmente más fuertes y resistentes a las enfermedades fúngicas, son vinos con sabores genuinos por descubrir.*



**SOUVIGNIER GRIS**  
*Veneto IGT*

Cód. TSOG1  
Variedad Souvignier Gris  
Alcohol 12% vol.

Los racimos se cosechan a principios de septiembre y, tras 5 días de maceración, el 30% continúa su maduración durante 6 meses. De color amarillo dorado, el Souvignier Gris brinda aromas de especias dulces de vainilla, clavo de olor y regaliz, acompañados de recuerdos cítricos de cedro y limón. Un vino con un sabor cautivador y envolvente con un final especiado.



**JOHANNITER**  
Sparkling wine

Cód. SJOB1  
Variedad Johanniter  
Alcohol 11,5% vol.  
Azúcares 5 g/l

La toma de espuma de al menos 7 meses hace que este espumante sea elegante y suntuoso con un bouquet intenso y articulado, con notas tropicales de mango y papaya, aromas de pera, ciruela y albaricoque y recuerdos cítricos de mandarina y lichi. De un brillante amarillo dorado, su sabor es seco, fresco y sabroso con retrogusto cítrico y citrino.

## VINOS TRANQUILOS

*Nacida del deseo de mantener el vínculo con el pasado, es una línea dedicada a los amantes de los vinos tranquilos, producida para resaltar las características típicas de cada variedad y las características que el territorio le confiere.*



**'VILLA MARIA'**  
Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco DOCG

Cód. TPDC1  
Variedad Glera  
Alcohol 11,5% vol.

Un Conegliano Valdobbiadene de rara autenticidad. Sus notas frutales se acompañan de las notas florales típicas de la uva Glera proveniente de un solo viñedo en la zona DOCG Conegliano Valdobbiadene.



**PINOT GRIGIO**  
DOC delle Venezie

Cód. TPVS1  
Variedad Pinot Grigio  
Alcohol 12% vol.

El ambiente pedoclimático permite al Pinot Grigio desarrollar al máximo todos sus componentes típicos, como la acidez y el ajuar amplio y afrutado. Amarillo pajizo brillante, es delicado y fresco al gusto, con un buen equilibrio.



**CHARDONNAY**  
Marca Trevigiana IGT

Cód. TCHB1  
Variedad Chardonnay  
Alcohol 12% vol.

Viñedo internacional que encuentra en la zona del barrio del Piave un excelente clima para expresar todo su estilo. Vino con delicados aromas afrutados de melocotón, piña y cítricos, seguidos de notas florales y minerales.



**'CESARE'**  
Colli Trevigiani IGT

Cód. TRCE1  
Variedades  
Cabernet Sauvignon  
and Franc, Merlot, Mal-  
bech, Petit Verdot  
Alcohol 13% vol

Nuestro corte bordelés: un vino elegante y estructurado que se presenta opulento ya a la vista. Seco, intenso, con cuerpo y persistente con elegantes taninos. Trago de gran personalidad.



**'LEVIGATO'**  
PINOT NERO  
Marca Trevigiana IGT

Cód. TPNV1  
Variedad Pinot Nero  
Alcohol 13% vol.

Un vino de gran personalidad que en boca se revela extremadamente equilibrado. Tras una fermentación sobre las pieles durante 15 días, el producto madura durante un par de meses.



**CABERNET FRANC**  
Marca Trevigiana IGT

Cód. TCFR1  
Variedad Cab. Franc  
Alcohol 12,5% vol

En este Cabernet Franc se encuentran las notas frescas, afrutadas y vegetales típicas de la vid. Después de una maceración sobre las pieles, la maduración sigue en depósitos de acero. Vino con notas afrutadas de zarzamora y marasca crujiente, violeta de campos y notas vegetales de pimienta verde y corteza de hierba.



**MERLOT**  
Piave DOC

Cód. TMDP1  
Variedad Merlot  
Alcohol 12,5% vol

Las uvas se recogen en plena maduración para poder desarrollar al máximo el componente fenólico. En la bodega se inicia la fermentación sobre las pieles durante 15 días en vinificadores de acero. Sigue un periodo de maduración en depósitos de acero durante un mínimo de 6 meses.



**CABERNET SAUVIGNON**  
Marca Trevigiana IGT

Cód. TCDS1  
Variedad Cab. Sauvignon  
Alcohol 12,5% vol.

Las uvas provienen de nuestros viñedos al norte de Treviso, donde las uvas logran desarrollar mejor el componente aromático y fenólico. Vino equilibrado, con taninos suaves y una buena frescura gustativa. Al olfato regala aromas de ciruela y arándano rojo, florales de violeta y rosa, además de una nota de vainilla.

## FORMATOS ESPECIALES

0,200L

0,375L



Pros. DOC Extra Dry  
0,200L - Cod. SPEX0



Pros. DOC Treviso Extra Dry  
0,375L - Cod. SPEX375

*JEROBOAM - 3L*

*1L*



Col de Mez Extra Dry  
3L - Cod. SECM5



Col de Mez Brut  
3L - Cod. SBCM5



Pinot Grigio  
1L - Cod. TVPG2



Chardonnay  
1L - Cod. TCHM2



Merlot  
1L - Cod. TCHM3

*MAGNUM - 1,5L*



Pros. DOC Treviso Extra Dry  
1,5L - Cod. SPME3



Prosecco DOC Treviso Brut  
1,5L - Cod. SPMB3



Col de Mez Extra Dry  
1,5 L - Cod. SECM3



Col de Mez Brut  
1,5 L - Cod. SBCM3



Col de Mez Rosé  
1,5 L - Cod. SRCM3



Pinot Grigio  
1,5L - Cod. TVPG3



Chardonnay  
1,5L - Cod. TCHM3



Merlot  
1,5L - Cod. TMDP3

## PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Hemos sido seleccionados entre las 25 mejores bodegas cooperativas italianas por la revista alemana Weinwirtschaft, considerada la fuente de información más relevante y fiable para el mercado del vino.  
 Nuestra séptima posición es un reconocimiento que confirma la importancia de nuestro compromiso constante con la mejora continua que nos distingue desde 1957.



# CERTIFICACIONES

La calidad no solo está vinculada a factores técnicos, sino también a aspectos organizativos y de gestión. Las certificaciones obtenidas en estos años (EQUALITAS, BRC, IFS, 9001, 14001, 45001, SQNPI, VEGANO y BIO) son la confirmación de que los productos y servicios que ofrecemos respetan los niveles de calidad establecidos y, sobre todo, la garantía de nuestro compromiso con la mejora continua y la satisfacción del cliente, cada vez más atento no solo a la calidad de los vinos, sino también a la seguridad alimentaria.

ISO 45001



Es una herramienta que permite a la empresa garantizar lugares de trabajo seguros y saludables, previniendo lesiones y enfermedades laborales, mejorando en el tiempo su desempeño en materia de seguridad y salud en el trabajo.

SQNPI



El Sistema Nacional Integrado de Calidad en la Producción certifica el logro de un sistema de producción capaz de garantizar al consumidor un producto cultivado con técnicas respetuosas con el medio ambiente y la salud humana.

VEGAN



La elaboración de un vino vegano excluye el uso de productos de origen animal en todas las etapas de vinificación y embotellado.

BIO



Un vino sólo puede definirse como ecológico cuando se produce a partir de uvas ecológicas, cultivadas sin la ayuda de productos químicos sintéticos y sin el uso de OGM.

MC, CCI ES 02 Rev. 01 del 05/04/2022

**ACCAEDIA** **ICFA** **Certificato/Certificate**  
ai sensi dell'art. 35, § 1, del Reg. (UE) 2018/848  
according to article 35, § 1, of Reg. (EU) 2018/848  
Autorizzazione MIPAAF DM n° 104616 del 04/03/2022

1. Numero del documento / Document number <b>CE_000_14169_22 del 29/09/2022</b>	2. Operatore / Operator
3. Nome operatore o gruppo operatori / Name and address of the operator or group of operators <b>CANTINA COLLI DEL SOLIGO-SOC.AGR.COOP. TRA PRODUTTORI DI UVE PREGIATE</b> VIA L. TOFFOLIN, 6 - 31053 Pieve di Soligo (TV) IT	4. Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale Via Giovanni Brugnoti, 15 40122 Bologna IT-BIO-006
Partita IVA: 00179830260	
5. Attività dell'operatore o del gruppo di operatori / Activity or activities of the operator or group of operators <b>Preparazione / Preparation</b>	
6. Categorie di prodotti di cui all'articolo 35, paragrafo 7, del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio e metodi di produzione / Category or categories of products as referred to in Article 35(7) of Regulation (EU) 2018/848 of the European Parliament and of the Council (1) and production methods	
d) Prodotti agricoli trasformati, inclusi prodotti di acquacoltura, destinati a essere utilizzati come alimenti. Processed agricultural products, including aquaculture products, for use as food.	
Metodo di produzione / Production method: <input checked="" type="checkbox"/> produzione biologica, eccetto durante il periodo di conversione / Production of organic products <input type="checkbox"/> produzione durante il periodo di conversione / production in-conversion products <input type="checkbox"/> produzione biologica con produzione non biologica / organic production with non-organic production	
f) Vino / Wine Metodo di produzione / Production method: <input checked="" type="checkbox"/> produzione biologica, eccetto durante il periodo di conversione / production of organic products <input type="checkbox"/> produzione durante il periodo di conversione / production in-conversion products <input type="checkbox"/> produzione biologica con produzione non biologica / organic production with non-organic production	
Il presente documento è stato rilasciato in conformità del regolamento (UE) 2018/848 per certificare che l'operatore rispetta tale regolamento / This document has been issued in accordance with Regulation (EU) 2018/848 to certify that the operator or group of operators (choose as appropriate) complies with that Regulation.	

# CERTIFICAZIONI

La calidad no solo está vinculada a factores técnicos, sino también a aspectos organizativos y de gestión. Las certificaciones obtenidas en estos años (EQUALITAS, BRC, IFS, 9001, 14001, 45001, SQNPI, VEGANO y BIO) son la confirmación de que los productos y servicios que ofrecemos respetan los niveles de calidad establecidos y, sobre todo, la garantía de nuestro compromiso con la mejora continua y la satisfacción del cliente, cada vez más atento no solo a la calidad de los vinos, sino también a la seguridad alimentaria.



BRC es una certificación inglesa que certifica la consecución de una norma basada en HACCP para garantizar la seguridad alimentaria para una mayor protección del consumidor.



De origen franco-alemán, la norma IFS tiene como objetivo promover y reforzar la seguridad alimentaria en toda la cadena de producción.



Certificación con el objetivo de perseguir la satisfacción del cliente y la mejora continua del desempeño de la empresa para garantizar una calidad cada vez mejor del producto.



La certificación ambiental ISO 14001 confirma la capacidad de una organización para cumplir con su política ambiental, así como con las leyes obligatorias para prevenir la contaminación y mejorar constantemente sus impactos ambientales.



The collage displays several certification certificates for Cantina Colli del Soligo. Key elements include:

- CSQA Certificates:** Multiple certificates for ISO 9001:2015 and ISO 14001:2015, issued by CSQA Certification Company.
- BRGS Certificate:** A BRC BRGS Food Safety certificate issued by BRC.
- IFS Certificate:** An IFS Food certificate issued by IFS.
- IGNET Certificate:** An ISO 14001:2015 certificate issued by IGNET.
- Certificate Text:** The certificates specify the scope of activities, including production, packaging, and storage of wine, and mention the company's commitment to food safety and environmental protection.



## CANTINA COLLI DEL SOLIGO

Via L. Toffolin, 6 - 31053 Pieve di Soligo (TV) - Italy  
Tel. +39 0438 840092 - VAT IT 00179830260  
[www.collisoligo.com](http://www.collisoligo.com) - [info@collisoligo.com](mailto:info@collisoligo.com)

